

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	03 Mars 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	258 €uros TTC
Coût HT :	215 €uros HT
Durée :	1 jour - 7 heures
Coût heure / stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	16

Réaliser un assemblage :

Que recouvre la notion d'assemblage, quelles complémentarités chercher à la vigne et dans les vins ?

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :
► Définir la notion d'assemblage au niveau de la vigne, de la parcelle, des vins. Connaître les critères techniques permettant de réaliser ces assemblages.

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- exercices pratiques

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

INTRODUCTION

La notion d'assemblage ne concerne pas que le vin

Si l'assemblage a acquis ses lettres de noblesse auprès des œnologues dans le cadre de la réalisation finale des cuvées, cet assemblage final est aussi le fruit d'une successions d'assemblages préalables réalisés depuis la plantation d'une parcelle jusqu'à l'élevage du vin fini.

PREMIERE PARTIE : définition des assemblages

L'assemblage est à la fois:

1- une contrainte règlementaire imposée par les cahiers des charges AOP ou IGP
2- des choix multiples de matériel végétal lors d'une plantation
3- l'expression de plusieurs parcelles au sein d'un même terroir lors de la vendange
4- le choix de vins issus de différents process de vinification et d'élevage

DEUXIEME PARTIE : réalisation des assemblages sur table

Par petits groupes, avec des échantillons de vins bruts de cuve issus de différents cépages et de différents process de vinification, vous devrez réaliser des assemblages afin de respecter la création d'une gamme selon des profils de produits définis.

Confrontation des assemblages réalisés par chaque groupe et analyse des choix de chacun.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94